REVUE DE VITICULTURE

L'APPELLATION « CHABLIS » DE 1919 A 1929 (1)

Le « Chablis » est l'un de nos vins les plus réputés, l'un de ceux qui ont porté au plus loin le bon renom de notre province de Bourgogne.

Voici ce qu'en disait le docteur Guyot dans le tome 3 de son magistral ouvrage : « Les Vignobles de France ».

« Les vins de Chablis occupent un des premiers rangs parmi les vins blancs de France. Spiritueux sans que l'esprit se fasse sentir, ils ont du corps, de la finesse et un parfum charmant ; leur blancheur et leur limpidité sont remarquables mais ils se distinguent surtout par leurs qualités hygiéniques et digestives et par l'excitation vive, bienveillante et pleine de lucidité qu'ils donnent à l'intelligence. Malgré la grande réputation dont ils jouissent, à juste titre, et depuis longtemps, leur valeur réelle est, selon moi, plus haut encore que leur renommée. »

Cet éloge si justifié atteste que le Chablis est essentiellement un vin de cru, un vin de garde, et qui atteint des prix notablement plus élevés que les vins de consommation courante de la région. C'est le discréditer que de vendre pour du « Chablis » un vin qui n'en offre pas les caractères ; c'est, en même temps, porter un préjudice certain à ses producteurs. Il convenait donc, d'une part de le protéger contre des concurrences de nature à le déprécier et, d'autre part, de sauvegarder les intérêts des vignerons de Chablis qui, par un travail opiniâtre et des sélections rigoureuses et avisées, ont su donner à leurs produits une renommée universelle.

C'est au Syndicat de défense du vignoble de Chablis qu'il appartenait de protéger l'appellation et de la restreindre aux vins récoltés dans la commune de Chablis et dans les localités limitrophes.

En 1900, ce Syndicat avait, très à propos, décidé qu'il fallait apposer sur la broche de chaque feuillette, un cachet de cire, afin de garantir l'origine du produit. De plus, en 1912, défense avait été faite par l'Union des propriétaires-vignerons de Chablis à deux propriétaires, d'exposer leurs vins récoltés à Viviers et à Beines, sous le nom de « Chablis-Viviers » et de « Chablis-Beines ».

*
* *

Vint alors la loi du 6 mai 1919. Elle édicte que les produits naturels, ou fabriqués, ne peuvent recevoir de dénomination qui soit contraire à l'origine de

(1) Communication au Congrès des Sociétés Savantes de Bourgogne, tenu à Sens, les 31 mai, 1er et 2 juin 1930.

ces produits ou des usages locaux, loyaux et constants. Toute personne, Syndicat, Association, qui prétend qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect est en droit d'introduire une action en justice tendant à faire interdire l'usage de cette appellation. Et la décision judiciaire intervenue s'applique non pas seulement au propriétaire ou aux propriétaires poursuivis, mais encore, à tous les habitants ou propriétaires de la commune.

Les usurpations auxquelles donna lieu l'appellation illicite « Chablis » allaient donc être poursuivies en vertu de cette loi, et elles motivèrent plusieurs procès. Mais aujourd'hui, le statut chablisien a été fixé d'un commun accord entre la propriété et le commerce et il a été consacré par de récents jugements ; l'appellation me paraît donc mériter une étude d'ensemble.

*
* *

Au lendemain de la promulgation de la loi du 6 mai 1919, les propriétaires vignerons de Chablis ont cherché à établir un statut d'accord.

Dans une réunion du 2 août 1919, ils ont délimité les grands crus classés (Moutonne, Les Clos, Vaudésir, Grenouille, Valmur, etc.).

En outre, ils émirent le vœu :

1° que seuls les vins de Pinot Chardonnay, dénommé communément Beaunois, récoltés sur les finages de Chablis et des communes limitrophes : Milly, Poinchy, Chichée, Courgis, Fléys (climat de Mont-de-Milieu), La Chapelle-Vaupelteigne (climat de Fourchaumes) et Beines (climat de Troène) devraient avoir droit à l'appellation de Chablis ;

2° que les vins blancs récoltés sur les mêmes finages et climats, mais provenant des autres plants que le Beaunois, devraient être appelés « Petit Chablis ».

*
* *

Quelques jours après, le 15 août 1919, la Commission mixte de l'Yonne a formulé de plus larges conclusions : elle a étendu l'appellation « Chablis » à tous les vins de Beaunois récoltés non seulement dans le canton de « Chablis », mais encore dans les cantons limitrophes d'Auxerre, Vermenton, Noyers, Coulanges-la-Vineuse, où la culture du Beaunois était loin d'être généralisée.

Des réclamations des viticulteurs de Chablis se sont alors élevées au sujet de cette extension qu'ils considéraient comme excessive.

*
* *

Aussi la Commission mixte des représentants de la propriété et du Commerce des Vins de Bourgogne, réunie à Chalon-sur-Saône, le 13 janvier 1920, mieux renseignée et plus indépendante, a-t-elle décidé que :

1° auraient droit à l'appellation « grands vins de Chablis », les vins de Beaunois provenant des crus et communes cités au procès-verbal de la réunion du 2 août 1919 ;

2° auraient droit à l'appellation « Chablis-Village supérieur », les vins de

Beaunois des autres communes du canton de Chablis, non énumérées ci-dessus et celles de Ligny-le-Châtel, Lignorelles, Maligny, Villy, Béru, Viviers, Chemilly-sur-Serein ;

3° auraient droit à l'appellation « Chablis-Village », les vins de toutes ces communes produits par d'autres cépages blancs que le Beaunois.

Les propriétaires vignerons de Chablis se sont ralliés à cette classification, qu'un grand nombre de vignerons des communes énumérées ci-dessus ont adoptée dans leurs déclarations de récoltes.

*
* *

Un premier procès fut engagé contre des propriétaires de Lignorelles, Villy et Montigny-la-Resle, pour avoir déclaré leurs vins comme « Chablis ». Le Tribunal civil d'Auxerre leur fit défense, par jugement du 8 décembre 1920, de vendre leurs vins sous l'appellation « Chablis » ou « Bourgogne-Chablis ».

Ce jugement mérite l'attention, car il est fort intéressant. Il est basé sur des considérations que n'envisageait pas la loi du 6 mai 1919. Celle-ci ne faisait intervenir que l'origine géographique et les usages, tandis que le jugement d'Auxerre tient compte, fort judicieusement : du cépage, du terrain et de son exposition, du mode de plantation, des procédés de culture et de vinification, en un mot, des éléments qui donnent au vin son caractère propre. Il observe que dans les communes visées, les conditions de la production du vin sont différentes de celles de Chablis, ce qui explique l'écart sensible de prix entre les vins de ces communes et ceux de Chablis.

Ces trois communes ne pouvaient donc vendre leurs vins de Beaunois sous l'appellation « Chablis » ou « Bourgogne-Chablis », mais conformément à l'accord du 13 janvier 1920, les communes de Lignorelles et de Villy pouvaient les vendre sous l'appellation « Chablis-Village-Supérieur » ou « Chablis-Village ».

*
* *

Cependant, ces appellations « Chablis-Village-Supérieur » et « Chablis-Village » ne tardèrent pas à prêter à une confusion préjudiciant gravement aux vins de Chablis.

En effet, dans l'esprit de l'acheteur, elles visaient des vins produits sur le village même de Chablis, de sorte qu'on attribuait souvent plus de valeur et des prix plus élevés à un « Chablis-Village » qu'à un « Chablis » tout court. Aussi, les intéressés furent unanimes à reconnaître que cette confusion était injustifiée. D'un commun accord, ces dénominations furent abandonnées, et cela à l'occasion de nouveaux procès qui donnèrent lieu à des conceptions différentes.

*
* *

Des propriétaires de Viviers, Béru, Maligny, La Chapelle-Vaupelteigne et Beines ayant, à tort, déclaré comme « Chablis » des vins qui n'en remplissaient pas les conditions, les tribunaux civils de Tonnerre et d'Auxerre (24 octobre 1923) rendirent des jugements spécifiant que les sous-appellations de « Chablis-

Village-Supérieur » et « Chablis-Village » ne résultant pas d'usages locaux, loyaux et constants, et étant de nature à tromper les acheteurs, qui supposaient que ces vins provenaient de la commune même de Chablis, il y avait lieu de les interdire.

C'est alors que ces Tribunaux adoptèrent de nouvelles appellations, qui devaient faire jurisprudence pour les cinq communes ci-dessus désignées.

S'inspirant d'une « Etude sur le vignoble de « Chablis » que nous avions publiée, M. Georges Chappaz et moi (1), ces Tribunaux ont décidé :

1° que les qualités de bouquet, de finesse et de conservation du Chablis étant données par le Beaunois complanté, à Chablis, principalement sur l'étage géologique kiméridgien, tout habitant ou propriétaire de ces communes n'aurait le droit de vendre sous la dénomination de « Chablis », que le vin provenant des vignes qui seraient plantées exclusivement en Beaunois, dans des terrains de nature kiméridgienne ;

2° sous la dénomination de « Petit Chablis », le vin provenant des vignes complantées en Beaunois, dans des terrains qui ne seraient pas de nature kiméridgienne.

Les juges de Tonnerre et d'Auxerre ont donné à MM. Chavard, Lusteau et à moi-même la mission de délimiter l'étage kiméridgien dans les communes précitées. J'ai communiqué au *Congrès des Sociétés savantes de Bourgogne* qui s'est tenu à Auxerre, en 1925, les considérations qui se rapportent à ce travail de délimitation (2).

Le souci du Syndicat de défense de la commune de Chablis était alors de restreindre suffisamment l'appellation. S'il l'étendait à certaines communes, du moins désirait-il que les vins se rapprochassent autant que possible des vins de Chablis. C'était déjà une concession raisonnable d'admettre à l'appellation le vin de Beaunois sur kiméridgien, terrain sur lequel ce cépage fournit les vins réunissant le maximum de qualité et d'aptitude à la conservation. Il est très répandu dans le Chablisien ; d'autres communes du versant du Serein pouvaient aspirer, comme les précédentes, et dans les mêmes conditions de sol et de cépage, à l'appellation « Chablis ».

A la suite des procès de 1923, la situation était donc la suivante, pour les cinq communes qui avaient fait l'objet des jugements, le « Chablis » était le vin de Beaunois sur kiméridgien ; le « Petit Chablis », le vin de Beaunois sur les autres terrains. Les appellations « Chablis-Village-Supérieur » et « Chablis-Village » étaient interdites. Les autres plants que le Beaunois (vulgairement appelés faux plants), étaient exclus de toute appellation dans laquelle entrait le nom de « Chablis ».

Si rationnelles qu'aient été ces solutions judiciaires, au sujet desquelles les parties en cause s'étaient, d'ailleurs, préalablement mises d'accord, elles n'en étaient pas moins contraires à la loi. Celle-ci ne faisait, en effet, aucunement mention des conditions de cépage, et de terrain, pour l'appellation d'origine. C'est ce que la Cour d'Appel de Paris a jugé à l'occasion de nouveaux procès.

(1) Eug. Rousseaux et Georges Chappaz, Etude sur le Vignoble de Chablis (*Annales de la Science agronomique française et étrangères*, 1904).

(2) Eug. Rousseaux, L'appellation Chablis et le Kiméridgien. *Annales des Falsifications et des Fraudes*, 1926.

*
* *

Des propriétaires de Chichée, de Chitry et de Saint-Bris-le-Vineux avaient été actionnés par l'Union des propriétaires-vignerons de Chablis pour avoir fait entrer le nom de « Chablis » dans des appellations de « Chablis-Village-Supérieur » et de « Chablis-Village », auxquelles ils n'avaient pas droit.

L'Union des propriétaires de Chablis demanda :

pour Chichée : l'interdiction de l'appellation « Chablis » à l'égard de tous les vins, quel qu'en soit le céphage producteur; et, d'autre part, la limitation de l'emploi de l'appellation « Petit Chablis », aux seuls vins produits par le Beaunois ;

pour Chitry et Saint-Bris-le-Vineux, l'interdiction de toute dénomination où entrerait le nom de Chablis.

La Cour d'Appel de Paris, se fondant sur les usages d'après lesquels les vins de Chichée et de Chitry se vendaient sous le nom de « Chablis » ou « des environs de Chablis », leur a reconnu le droit à l'appellation « Chablis » et, *a fortiori*, à celle de « Chablis-Village » (2 et 12 février 1926).

Au contraire, l'usage constant de l'appellation « Chablis » n'ayant pu être prouvé pour les vins de Saint-Bris, ceux-ci, aux termes des arrêts de la Cour de Paris, ne pouvaient profiter de cette appellation, non plus que de toute appellation formée avec le nom de « Chablis » (12 février 1926).

La Cour d'Appel de Paris ne faisait intervenir dans ses arrêts que les usages locaux, loyaux et surtout constants ; elle spécifiait même qu'elle n'admettait pas que la question cépage pût être discutée.

Ses arrêts reposaient évidemment sur le texte de la loi du 6 mai 1919, mais ce texte, qui ne tenait pas compte du cépage et du terrain, était tellement critiqué, et, d'ailleurs, critiquable, qu'une nouvelle loi s'imposait pour la compléter.

Et avant même que la Cour de Cassation, à laquelle ils avaient été déférés, ait eu à se prononcer sur les arrêts de Chichée et de Chitry, la loi du 22 juillet 1927, dite loi Capus, intervenait.

Beaucoup plus rationnelle que sa devancière, elle tenait compte du cépage et du terrain (il est à noter que, dès 1920, les Tribunaux de Tonnerre et d'Auxerre avaient très judicieusement jugé dans le sens de la future loi).

*
* *

Mais on pouvait prévoir une ère de nombreux procès pour l'attribution de l'appellation « Chablis » à des communes qui l'auraient revendiquée.

C'est alors que les parties intéressées cherchèrent à les éviter.

Pour cela, il fallait, du côté de ceux qui possédaient l'appellation, un grand esprit de conciliation pour l'accorder à ceux qui en étaient dépourvus, tout en prétendant y avoir droit.

A ce sujet, je citerai ce qu'écrivait le docteur Guyot dans son ouvrage précité, au chapitre relatif à la Côte-d'Or; considérant que la Côte-d'Or présente trois côtes qu'on appelle : la côte, la plaine et le dévers, que la côte et la plaine sont occupées par les vignes et le dévers par les fermes et que, d'après ce qu'on lui avait assuré à Dijon, un mois de vacation de la Cour d'Appel suf-

fisait à juger tous les procès du pays vignoble, et que l'année suffisait à peine pour juger ceux du pays de culture, il ajoute : « Je puis dire que dans la plupart des grands vignobles, les procès sont très rares, en comparaison des autres pays. L'usage habituel et alimentaire des vins porte essentiellement à la conciliation. »

Quoi qu'il en soit de l'exactitude de cette appréciation toute en faveur de l'usage du vin, le Syndicat de défense du vignoble de Chablis étendit à 19 communes l'appellation « Chablis » dans un accord établi par les membres de l'Union des Propriétaires-Vignerons de Chablis, et les membres du Syndicat du Commerce en gros des vins du département de l'Yonne. Il a donc été arrêté et convenu, entre ces parties, qu'en vertu des usages locaux, loyaux et constants, le vignoble de Chablis comprendrait les communes de Chichée, Chemilly-sur-Serein, Poilly-sur-Serein, Préhy, Courgis, Beines, Poinchy, Maligny, Milly, La Chapelle, Villy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Fontenay, Fyé, Fleys. Rameau (hameau de Collan), Béru, Viviers.

Les intéressés reconnaissaient :

a) que les seuls vins de Beaunois purs et sans mélange, récoltés dans ces communes (versant du Serein), auraient droit à l'appellation « Chablis » ;

b) que les seuls vins de crus classés et délimités par l'Union des Propriétaires-Vignerons de Chablis, auraient droit à l'appellation « Grand Chablis » ;

c) que l'appellation « Bourgogne » était reconnue à tous les cépages autres que les hybrides producteurs directs. Cette appellation devait être suivie de l'indication de provenance « des environs de Chablis », mais ceci uniquement pour les vins récoltés dans les communes précitées et la commune de Chitry, étant entendu que les vins de cette dernière commune ne pourraient jamais prétendre à l'appellation « Chablis », quel que soit le cépage.

Les appellations « Chablis-Village-Supérieur », « Chablis-Village », « Petit-Chablis » étaient supprimées, car elles ne correspondaient pas à des usages locaux, loyaux et constants, et prêtaient à confusion.

Les intéressés reconnaissaient qu'il y a fraude manifeste, à vendre sous l'appellation « Chablis », ou sous un nom composé dans lequel entre le mot « Chablis », un vin d'un autre cépage que le Beaunois.

*
**

Mais ce n'était là qu'un simple accord ; il s'agissait de le faire consacrer par justice.

En conséquence, l'Union des Propriétaires-Vignerons de Chablis assigna dans chacune des 19 communes désignées, un propriétaire, pour avoir indûment déclaré « Chablis » un vin qui n'avait pas droit à cette appellation.

Un seul procès fut donc engagé pour toutes ces communes, à la fois, et l'accord fut ratifié par jugement du 26 juillet 1929.

Dès lors, la situation actuelle est la suivante : l'appellation « Chablis » est reconnue aux vins de Beaunois des 19 communes susnommées ; celle de « Bourgogne des environs de Chablis » aux vins des autres cépages (producteurs directs exceptés) de ces mêmes communes et de la commune de Chitry.

Je me permettrai une remarque relativement à cet accord :

M. Capus, promoteur de la loi du 22 juillet 1927, insistait bien sur ce fait que le caractère d'un vin tient principalement au cépage ou à l'ensemble des cépages et à la nature du sol ; qu'un de ces facteurs vienne à manquer, les caractères du vin sont modifiés. Or, dans l'accord qui est intervenu, il n'est nullement question du terrain, malgré l'influence de cet élément sur les caractères du vin.

Je considère que c'est une lacune ; mais cette lacune a certainement été voulue par les signataires de l'accord, pour éviter des complications. Elle témoigne de l'esprit de concorde et de conciliation dont les groupements pourvus de l'appellation ont fait preuve, en l'étendant, comme il vient d'être dit, sans aucune allusion à la nature du terrain.

Mais il ne semble pas que des abus soient à craindre, nos vignerons ont trop le souci de la réputation du « Chablis » pour complanter le Beaunois dans des terrains où il ne pourrait donner qu'un vin de moindre qualité et de moindre tenue, ils savent que, ce faisant, ils risqueraient de jeter le discrédit sur notre « Chablis », qui exige des coteaux appropriés et bien exposés, pour acquérir ses caractères et ses aptitudes à la conservation.

Il y a donc lieu de penser que ce vin si réputé continuera à jouir de son universelle renommée.

Eugène Rousseaux,
directeur de la Station agronomique et œnologique de l'Yonne.

CONTRIBUTION A L'ETUDE DES VINS D'HYBRIDES

Voici quelques nouveaux renseignements analytiques qui viennent compléter ceux de nos études précédentes.

Nous avons choisi et étudié, pour les comparer, des vins d'hybrides de MM. Rouart et Rives, Granel, Ravat et Couderc. Nous exprimons à ces viticulteurs d'élite toute notre reconnaissance pour ces envois. Nous avons appliqué pour leur étude les méthodes d'analyse usuelles.

Vins d'hybride de l'Ardèche et de l'Aude.

Cépage	ARDÈCHE		AUDE		
	Couderc Témoin	Couderc n° 7120	Seibel 8718	Seibel 7053	Seibel 8745
Alcool %	9°37	11°63	7°50	9°50	11°0
Extrait à 100° par litre en grammes	23gr48	28gr58	19gr25	26gr25	26gr0
Sucre restant	2.075	1.675	1.675	2.075	1.875
Acidité totale en acide sulfurique	4.95	5.83	3.35	5.07	4.71
Acidité volatile en acide acétique	1.079	1.447	0.475	0.628	1.225
Ethers totaux en tartrate neutre d'éthyle	2.028	3.056	3.786	3.582	3.323
Ethers volatils en acétate d'éthyle	0.366	0.400	0.281	0.222	0.238

Nous remarquons que l'extrait et le sucre sont normaux ; l'alcool varie notablement, les éthers totaux sont plus élevés avec les vins de l'Aude ; l'acidité volatile du 7120 et du 7053 est élevée.

Vins de la Haute-Garonne.

	VINS ROUGES		VINS ROSÉS	
Cépage	Couderc	Seibel	Seibel	Seibel
	7120	6905	6905	1000
Alcool %	10°90	10°0	10°65	13°8
Extrait à 100° par litre en grammes.	26gr75	19gr93	17gr13	15gr95
Sucre restant	1.925	1.825	1.075	1.325
Acidité totale en acide sulfurique...	3.995	4.400	4.625	3.049
Acidité volatile en acide acétique...	0.617	0.859	0.792	0.820
Ethers totaux en tartrate neutre d'éthyle	3.014	2.617	1.193	1.121
Ethers volatils en acétate d'éthyle..	0.255	0.255	0.240	0.215

Nous constatons que la dose d'alcool est élevée, surtout pour le vin 1000 ; l'extrait est plus faible pour les vins rosés que pour les vins rouges ; l'éther total confirme ce que nous savons, que sa dose dépasse celle des vins rosés, tandis que celle des éthers volatils est la même; celle de l'acidité volatile, à peu près celle du précédent tableau.

Vins rouges de Saône-et-Loire.

	Cépages Seibel					
Vins rouges	8748	8365	7053	8218	6339	8239
Alcool %	10°37	10°75	10°9	10°75	11°0	11°4
Extrait à 100° par litre en grammes...	26gr65	26gr05	21gr65	24gr53	31gr05	27gr77
Sucre restant	1.625	1.325	2.175	1.975	1.775	1.850
Acidité totale en acide sulfurique	3.22	4.15	4.02	5.51	3.76	3.11
Acidité volatile en acide acétique	0.712	1.502	0.709	0.650	0.980	0.689
Ethers totaux en tartrate neutre d'éthyle.	3.592	2.629	5.596	4.036	5.065	5.174
Ethers volatils en acétate d'éthyle	0.203	0.178	0.220	0.251	0.282	0.353

Signalons que ces vins rouges se ressemblent au point de vue alcoolique et par les extraits, sauf le N° 6339 ; les éthers totaux pour 7053 et 6339 sont élevés, l'acidité totale est la plus forte pour 8218, l'acidité volatile pour 8365, est trop importante.

Vins blancs.

	ARDÈCHE	AUDE	SAONE-ET-LOIRE			
Cépage	Couderc	Couderc	Seibel	Seibel	Seibel	Seibel
	13	13	6720	6980	8717	10173
Alcool %	11°0	10°5	11°62	12°4	12°25	13°25
Extrait à 100° par litre en grammes	12gr63	14gr44	15gr90	22gr2	17gr25	20gr13
Sucre restant	»	»	1.063	5.430	»	1.275
Acidité totale en acide sulfurique	3.90	3.79	2.98	2.60	3.75	3.88
Acidité volatile en acide acétique	1.087	0.551	0.694	0.559	0.531	0.980
Ethers totaux en tartrate neutre d'éthyle	0.801	1.097	0.632	1.857	0.852	0.852
Ethers volatils en acétate d'éthyle	0.445	0.173	0.356	0.356	0.240	0.190

Nous voyons que le N° 13 de Couderc a à peu près la même composition dans ces deux régions assez distantes, si ce n'est que l'un a un peu plus d'éthers totaux, l'autre a un peu plus d'acides volatils ; les vins de Saône-et-Loire ont des titres alcooliques forts, d'autant plus que le 6980 renferme encore du sucre qui produirait de l'alcool.

Précisons maintenant ces observations par les résultats obtenus avec le *vino-colorimètre de Salleron*, ainsi que par la *dégustation* :

Vins de l'Aude et de l'Ardèche.

8718 — 2 VR = 0,83 millim. ; 8745 — 3 VR = 0,63 millim.

7053 — 3 VR = 0,42 millim. ; 7120 — 1 VR = 1,24 millim.

Vins de la Haute-Garonne. — 7120 — 4 VR = 0,45 millim. ; 6905 — 4 VR = 1,15 millim.

Vins de Saône-et-Loire. — 8748 — 5 VR = 4,24 millim. ; 8365 — 4 VR = 2,42 millim. ; 6339 — 4 VR = 1,70 millim. ; 8339 — 4 VR = 2,4 millimètre.s

Dégustation. — *Ardèche* 7120, bon vin ; *Aude* 8718, vin normal, éventé.

Haute-Garonne, 7120. — Bon, franc, normal ; 6905 franc de goût ; 6905 rosé, bon, supérieur ; 1000, rosé meilleur, moelleux, parfumé.

Saône-et-Loire 8748. — Bon, moelleux ; 7053, bon ; 6339 bon, agréable, moelleux.

Vins blancs, 13. *Ardèche*, normal, supérieur ; 13. *Aude*, bon, un peu plat ; 6720, bon ; 6980 normal, meilleur ; 8717, bon et du corps ; 10173, du corps, parfumé, meilleur.

On peut donc trouver de bons vins d'hybrides, vins de table appréciés, dépendant des facteurs que nous avons indiqués l'année dernière. Il importe de faire un choix des méthodes de vinification, d'user en outre des levures actives, sélectionnées de Champagne, Romanée ou de la région, pour obtenir des résultats remarquables ; il est possible d'améliorer la qualité des vins obtenus, de faire disparaître les goûts spéciaux des moûts d'hybrides en employant les procédés modernes de vinification hygiénique et les ferments sélectionnés. C'est ce que savent faire les viticulteurs d'élite qui ont bien voulu nous fournir les éléments de ces nouveaux travaux.

E. KAYSER.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Viticulteurs, frappez-vous la poitrine! (L. Cambonie). — Lettre de l'Association nationale d'Expansion économique au sujet de nos exportations (A. Daudet). — Classement du Moulin-à-Vent comme « monument historique ». — Journées militaires du vin à Montpellier (20-21 octobre 1930).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température continue à être très douce sans pluies. Aussi la cueillette des raisins à maturité tardive et les vendanges de la partie haute du Languedoc viennent de se terminer avec un temps merveilleux.

C'est dommage, cette année, que la récolte ait été déficitaire, on aurait eu une température idéale pour des vendanges de longue durée.

On commence à connaître quelques déclarations de récoltes. Elles sont dans l'ensemble bien inférieures à celles de l'année dernière ; mais l'irrégularité ne permet pas de donner une appréciation certaine.

Nous pensons qu'il y aura pour le Languedoc entre la moitié et les deux tiers d'une récolte moyenne.

Les vins sont décuvés et les pressurages terminés dans le bas Languedoc. Certains vins ont été même soutirés et enlevés de leurs grosses lies. C'est d'ailleurs une opération qui doit se faire tôt cette année parce que les lies sont abondantes.

Faire brûler du soufre dans les cuves qui vont recevoir le vin de soutirage.

Si on ne vend pas les lies, il vaut mieux les filtrer que de les laisser reposer dans un récipient où le vin prend un goût de lie.

Dans le vignoble, on continue à extirper le chiendent, à couper les sarments pour pouvoir labourer.

Les trous de remplacement doivent être ouverts dès maintenant, pour deux raisons :

1° Les vignes étant encore recouvertes de leur feuillage, on voit les malingres et celles qui ont été tuées par l'Esca. On n'a pas besoin de tâtonner pour les retrouver.

2° Les trous faits à l'avance permettent à la terre de s'aérer, de se purifier par les gelées blanches du matin.

Les premiers labours ont commencé avec les chevaux. Les tracteurs ne sont pas encore bien pratiqués dans nos campagnes où la propriété est bien morcelée.

Les Coopératives de distillerie sont encombrées de marcs pour distiller. Tous les propriétaires apportent à la fois, ce qui embouteille un peu.

Peu de viticulteurs conservent leurs marcs pour les fumures après les avoir préparés et recoupés, surtout depuis que les coopératives de distillerie se sont créées.

Nous rappellerons dans notre prochaine chronique le procédé Roos pour l'utilisation des marcs comme engrais.

La cueillette des olives vertes touche à sa fin. On les a vendues au confiseur 350 fr. la lucque et 250 fr. la verdale.

Marchés vinicoles. — Nos marchés sont encore beaucoup plus encombrés que les précédents. Les propriétaires sont en très grand nombre en ce moment surtout où le vin est fait.

Il se parle beaucoup dans ces marchés ; mais le nombre d'affaires traitées est très faible.

On continue à faire quelques achats de petits lots de vin à 18 et 20 fr. le degré suivant qualité et teneur en alcool.

Un grand nombre de viticulteurs viennent aux marchés, dans l'intention de vendre leur vin à 20 fr. le degré ; mais ils trouvent rarement preneur.

Le calme des achats a commencé plus tôt que les années précédentes. Il se fait quelques achats en logé.

On est loin de la fièvre qui régnait en ce moment dans les marchés de notre région, les années précédentes. Retirraisons sans encombrement.

Les prix se maintiennent, parce que les propriétaires de vins sont tenaces.

Les cotes des Chambres d'agriculture et des Chambres de commerce sont toutes les semaines en différence sur le prix fixé. Les cotes des Chambres d'agriculture ne sont pas acceptées par le commerce. Nous pensons que les prix se maintiendront parce que le commerce a fait un assez grand nombre d'achats en logé dans les prix de 19 et 20 fr. le degré. Son intérêt est que les prix augmentent.

On ne peut pas pronostiquer sur le cours des vins. On risquerait de se tromper.

Dans les derniers marchés de Montpellier et Béziers, on discutait fort sur les lois et décrets qui ont été faits au moment de la mévente. On les critiquait surtout. Et certains parlementaires qui se disent grands défenseurs de la viticulture, n'ont pas la cote en ce moment.

Le viticulteur doit se défendre lui-même en s'associant et en se disciplinant. Il ne doit s'adresser à l'État que pour faire diminuer les charges qui pèsent trop lourdement sur les vins : droits de circulation, taxes sur les transports.

Ce que le gouvernement a fait, sous la pression de parlementaires, n'a été que pour endormir le viticulteur, tout en le soumettant à un régime de tracasseries.

Les vins d'Espagne et d'Algérie entrent de plus en plus dans le port de Sète. — E. F.

Viticulteurs, frappez-vous la poitrine !

L'année 1930 comptera parmi les plus difficiles dans les annales de la viticulture. Durant cette année, les conditions climatériques ont été constamment et si particulièrement favorables au Mildiou qu'elles ont rendu difficile la défense du vignoble.

Depuis le mois de juin, les attaques du terrible parasite se sont succédé, presque sans interruption et il a fallu toute la ténacité et la science des bons viticulteurs pour vaincre.

Malheureusement les vaincus sont plus nombreux que les vainqueurs et l'on peut dire que, dans cette lutte sans merci, c'est l'armement du viticulteur qui a joué le rôle capital. Le sens aigu de l'observation, l'application tenace du viticulteur ne sont pas grand'chose quand ils ne sont pas complétés de moyens efficaces de lutte.

On l'a pourtant dit et redit et les meilleurs viticulteurs ont appuyé les plus hautes compétences scientifiques ; les bouillies ne peuvent assurer à elles seules la défense du vignoble, il est indispensable de compléter leur action par celle des poudres.

On l'a dit et redit dans toutes les régions viticoles, on a essayé les poudres. A la suite de ces essais, la connaissance de leur valeur a pénétré partout.

Pourtant, cela n'a pas suffi à rendre leur emploi général ; certains ont voulu attendre que cette valeur soit précisée, confirmée ; d'autres l'ont niée. Le Mildiou est venu et aujourd'hui les sceptiques doivent se frapper la poitrine pour un vigoureux mea culpa.

Ils ont vu, ces incrédules, l'insidieux champignon pénétrer successivement

les feuilles, les rameaux, puis les grappes et sous ses attaques disparaître rapidement leurs espérances, le fruit de leurs efforts, le prix de leur sueur.

Viticulteurs, saurez-vous profiter dans l'avenir de la sévère leçon que vous venez de recevoir ? Croirez-vous maintenant et en mettant en parallèle la beauté des vignes poudrées avec les ruines de votre récolte, à l'efficacité des poudres ? Tiendrez-vous désormais pour vrai ce conseil que l'on a fait sonner comme un tocsin à vos oreilles tandis que le Mildiou vous envahissait ? « Quand le Rot Brun sévit, c'est aux poudres qu'il faut faire appel, le rôle des bouillies se bornant alors à défendre le feuillage. »

L'incapacité des bouillies à assurer à elles seules la défense du vignoble découle des défauts bien connus des pulvérisations, défauts dont les plus graves sont :

1° La très inégale répartition des gouttelettes préservatrices sur les organes à défendre ;

2° Les vides souvent considérables laissés entre ces gouttelettes ;

3° Enfin, l'impossibilité d'atteindre avec elles le dessous des feuilles et les grappes cachées par le feuillage.

Les poudres au contraire, quand elles sont bien faites, forment un véritable nuage qui pénètre dans toute la souche et jusque dans les interstices des grappes. Dans les vignes bien poudrées, lorsque les pluies de contamination surviennent, elles trouvent toujours, en quantité suffisante et très régulièrement réparties, des parcelles de matières cupriques restées adhérentes sur tous les organes de la vigne et la récolte est sauvée.

Sur les données scientifiques irréfutables, étayées par une longue pratique, l'industrie fabrique d'excellentes poudres parmi lesquelles nous signalerons les soufres cupriques mouillables. Ces produits permettent de traiter, à la fois, l'Oïdium et le Mildiou et, grâce à la mouillabilité du soufre qu'ils contiennent, d'obtenir une défense plus durable contre ces deux parasites.

Les viticulteurs avertis les ont largement utilisés cette année et si leur emploi avait pu être généralisé, nous n'aurions pas à inscrire l'année 1930 au rang des mauvaises années.

Viticulteurs, vous devez beaucoup aux recherches scientifiques, aux savants. Millardet vous a donné la bouillie cuprique ; Pasteur, Bouffard, Ventre, etc., par leurs recherches, ont fait la vinification moderne, sûre et génératrice de bons vins. Croyez donc les savants, les Viala, les Ravaz, les Semichon quand ils vous recommandent de poudrer ! Ayez confiance en eux, vous y trouverez succès et profits.

L. Cambonie,

Ingénieur agricole, professeur d'agriculture.

Lettre de l'Association nationale d'Expansion économique au sujet de nos exportations, à Monsieur le Ministre du Commerce :

Nous avons l'honneur de vous faire part de la très vive émotion soulevée dans les milieux de l'exportation française par les décisions récentes prises par le Gouvernement espagnol en matière douanière.

Le 18 juillet dernier, l'Espagne a rétabli le paiement or des droits de douane

pour 44 postes de son tarif et par un décret-loi du 22 du même mois, elle relevait de façon sensible les droits pour 45 positions du même tarif.

Ces mesures sont de nature à causer un préjudice extrêmement sérieux aux exportations françaises à une heure où celles-ci rencontrent déjà les plus grandes difficultés.

Elles sont par ailleurs d'autant plus regrettables qu'on en voit mal la justification.

Si l'on considère en effet les relations extérieures de la France et de l'Espagne au cours de la plus récente période, on est amené à constater que la situation respective de ces deux pays s'est profondément modifiée.

Alors en effet que le résultat du commerce extérieur de la France avec l'Espagne s'est traduit en 1927, en 1928 et en 1929 par un solde créditeur important au bénéfice de notre pays, les résultats du premier semestre de 1930 permettent de croire que la balance des échanges se traduira à la fin de cette année par un déficit des exportations françaises.

Aussi bien, un tel fait trouverait, croyons-nous, sa principale explication dans la baisse du change espagnol : l'affaiblissement progressif de la peseta qui n'a pas perdu moins de 21 % de sa valeur de juillet 1929 à juillet 1930 a entraîné, comme double conséquence, le renforcement indirect de la protection douanière dont bénéficie le marché espagnol et l'établissement d'une prime à l'exportation pour les marchandises de ce pays.

Or, il convient de se rappeler qu'en des conjectures semblables, l'Espagne n'a pas craint de prendre une mesure de protection sévère : le 4 juin 1921, en effet, elle établissait une taxe compensatoire de change afin de se prémunir contre la baisse de la devise française.

Une situation inverse se présentant aujourd'hui, et ses inconvénients pouvant être encore accrus par les décisions récentes du Gouvernement espagnol, peut-être votre Département pourrait-il envisager utilement de soumettre à l'approbation du Parlement à la rentrée des Chambres, un projet tendant à l'établissement d'une taxe compensatoire du même genre.

Notre Association tient d'ailleurs à bien préciser qu'en formulant cette suggestion, elle n'est pas animée par un étroit esprit de représailles : elle demeure au contraire convaincue que le développement des relations internationales et l'accroissement de la richesse mondiale sont conditionnés par l'établissement entre les peuples de relations aussi cordiales que possible.

Aussi verrait-elle avec une profonde satisfaction le Gouvernement français examiner très prochainement dans quelles conditions et dans quelle mesure satisfaction pourrait être donnée sous condition de réciprocité à certaines revendications importantes de l'Espagne.

En particulier, notre Association considère que le changement profond survenu dans la situation du marché des vins français permet d'envisager légitimement une sage modification de la loi du 1er janvier 1930 et notamment de l'article relatif à l'importation des vins étrangers.

En nous faisant une fois encore l'écho auprès de vous des inquiétudes très vives de l'exportation française, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Ministre l'assurance de notre haute considération. — *Pour le Président empêché, le Directeur :* A. Daudet.

Classement du Moulin-à-Vent comme « monument historique ». — Grâce à l'intervention de M. Jacoulot, député de Saône-et-Loire et maire de Romanèche-Thorins, le vieux Moulin à Vent, qui a donné son nom au déjà célèbre cru bourguignon, vient d'être classé « monument historique ».

Ce vieux moulin est d'origine millénaire ; les ailes ont été arrachées par le vent et jamais remises en place, mais l'intérieur est assez bien conservé ; les vieilles meules existent encore ; on y voit le vieux cabestan à main qui servait à monter les sacs de blé et les galets de bois sur lesquels repose le toit tournant qui permettait d'orienter les ailes dans la direction du vent.

Nul doute que les nombreux touristes qui circulent sur la route nationale entre Mâcon et Villefranche-sur-Saône aient plus encore que par le passé le

désir de faire un crochet à Romanèche-Thorins et de visiter le vieux moulin devenu désormais historique, grâce à la clairvoyance de M. Jacoulot et de la Commission des Monuments historiques.

Ajoutons que les vins produits par ce cru célèbre jouissent, quand ils sont authentiques, d'une réputation très méritée.

Journées militaires du vin à Montpellier (20-21 octobre 1930). — Le ravitaillement en vin ayant pris dans le cadre du ravitaillement général des armées une place importante, le ministre de la Guerre a décidé l'organisation de séances d'instruction du cadre auxiliaire de l'Intendance au cours desquelles sera étudié le fonctionnement du « Service des vins ».

Ces séances auxquelles pourront assister les fonctionnaires, attachés et officiers d'administration des subsistances (réserve et active) des 12e, 13e, 14e, 15e, 16e, 17e et 18e régions militaires auront lieu à Montpellier (siège du service des vins pendant la guerre), les 20 et 21 octobre prochain, et comporteront le programme suivant :

Lundi 20 octobre 1930 :

Matin à 9 heures :

Conférence sur le *Ravitaillement des armées en vin*, par M. l'intendant militaire de première classe Alibert.

Après-midi, à 13 h. 30 :

Visite d'Etablissements à Montpellier :

1° Tonnellerie mécanique ;

2° Gare de groupement et parc de wagons-réservoirs ;

3° Expédition des vins (Economats des chemins de fer de l'Etat).

Mardi 21 octobre 1930 :

Matin à 9 heures :

Conférence sur le Vin (composition, réception, conservation) et *les sous-produits de la vigne et du raisin* (alcool, tartrates, huile de pépins, marcs, fourrages et sarments-fourrages, etc.), par M. le lieutenant d'administration du C. X. Jules Ventre, docteur ès sciences, correspondant national de l'Académie d'Agriculture, professeur d'œnologie à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

A 11 heures, visite de la Distillerie Coopérative « La Grappe ».

Après-midi, à 13 h. 30 :

Visite d'Etablissements hors de Montpellier :

1° Cave coopérative de vinification de Marsillargues (logement, cuverie-ciment pour 100.000 hectolitres) ;

2° Cave de Candillargues (logement 126 foudres en bois de 330 hectos chacun.

Nota. — Dans cette propriété, la cavallerie (30 chevaux et quelques mulets) est nourrie depuis 25 ans, en grande partie, par des sarments de vigne broyés conservés par ensilage et mélangés, avant distribution, avec du son mélassé et de la repasse : 15 kilogr. sarments, 5 kilogr. son mélassé, 1 kilogr. repasse.

Les adhésions des officiers de l'Intendance désireux d'assister à ces séances doivent être adressées à M. l'Intendant militaire directeur de l'Ecole de Perfectionnement de leur région militaire.

En temps utile, une circulaire donnant tous renseignements nécessaires sur les lieux de réunion, les transports, les hôtels, les conditions de séjour à Montpellier, sera adressée directement à tous les officiers qui se seront inscrits pour assister à ces « Journées du Vin » par les soins de *l'Association des officiers de réserve de l'Intendance de la 16e Région* (37, rue Grande La Réal, à Perpignan).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 229 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 240 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 250 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 225 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 235 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 255 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 600 fr. à 630 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 660 fr. Picolo, 660 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 60 à 2 fr. 90. Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. ».

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1res Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 625 à 700 fr. Mâconnais, 550 à 600 fr. ; blancs, 600 à 700 fr. Mâcon, 1res côtes, 800 à 1.000 fr. Beaujolais, de 650 à 950 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 450 à 525 francs. Vins blancs de Blois, 400 à 450 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rouges Cabernet, de 500 à 700 fr. Rosés supérieurs, de 700 à 900 fr. Vins blancs ordinaires, de 400 à 600. Blancs de coteaux, 1.000 à 1.300 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 450 fr. à 500 fr. Noad, de 325 à 375 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 15 fr. » à 19 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 18 fr. » à 19 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc v., 1.250 fr. les 100°. Rectifié extra neutre 1 425 francs.

MIDI. — *Nimes (13 octobre 1930).* — *Cote officielle :* Vins à enlever, de 17 fr. » à 18 fr. » le degré, vins logé de 19 fr. » à 20 fr. » le degré. Costières, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré logé. Vins blancs, de 19 fr. à 20 fr. le degré logé. Picpoul, » fr. le degré logé. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 660 fr. à 690 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à 11 fr. » le degré.

Montpellier (7 octobre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 18 à 19 fr. le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 18 fr. 50 à 20 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (3 octobre). — Vins rouges 1930, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de 19 à 20 fr. logé. Rosé, de 19 fr. 50 à 20 fr. le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 12 octobre 1930. Vins nouveaux à 19 fr. le degré enlèvement immédiat, 20 fr. » en logé, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (11 octobre 1930). — Vins, vieux et nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. le degré, selon qualité et conditions de retiraison. Marché calme mais ferme.

Carcassonne (11 octobre). — Récolte 1930, sous-marc, de 18 fr. » à 19 fr. le degré. Récolte 1930, de 19 fr. » à 20 fr. le degré logé. Selon conditions.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; B.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; 1928, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, » 300 à 320 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, 350 à 450 ; B.-Rhin 340 à 440 ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 151 fr. » à 157 fr.; orges, 84 fr. » à 96 fr.; escourgeons, 69 fr. à 70 fr.; maïs, 83 fr. 50 à 88 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 72 fr. à 76 fr.; sarrasin, 73 fr. à 82 fr. »; avoines, 69 fr. » à 74 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 89 fr. » à 92 fr. ». Buenos-Ayres, 68 fr. 02 à » ». Chicago, 76 fr. 76. — Sons, 30 fr. à 34 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 30 à 35 fr.; remoulages, de 45 à 65 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Hollande commune, de 95 à 125 fr.; jaune ronde, de 65 fr. à 70 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 80 fr. à 110 fr.: Saint-Malo, 65 fr. à 70 fr.; Rosa, 90 fr. à 110 fr. Sterling, de 60 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 160 fr. à 195 fr.; paille d'avoine, de 160 fr. à 195 fr.; paille de seigle, 160 fr. à 195 fr.; luzerne, 335 fr. à 355 fr.; foin, 305 fr. à 345 fr.

Semences fourragères. — Trèfles du Midi, de 415 à 450 fr.; trèfles du Nord, de 425 à 450 fr.; Fèveroles, de 107 à 110 fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 180 fr. à 185 fr.; vescillons, 120 à 130 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 200 à 210 fr.; roux, 103 à 108 fr., jaune, 118 à 125 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 106 fr. »; d'arachide blanc extra, 94 fr. à » fr.; Coprah, 72 fr. »; Arachides courant, 72 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 194 fr. 50 à 196 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. » à 18 fr. ». — Veaux, 9 fr. 50 à 17 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 11 fr. 30. — Longe, de 11 fr. 50 à 17 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 240 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 107 fr. » à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » 91 fr. 50 à 99 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 108 fr. » à 113 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 114 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 251 fr. 100 kgs; neige, 256 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins du Midi, blancs, de 300 fr. à 620 fr., noirs de 300 à 350 fr. — Muscat de 400 fr. à 600 fr. — Châtaignes, de 250 à 350 fr. — Noix fraîches, de 650 à 800 fr. — Poires de choix, de 400 fr. à 1.400 fr. — Poires communes, de 150 fr. à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 150 à 350 fr. — Citrons, de 450 fr. à 550 fr. — Bananes, de 400 fr. à 525 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 200 fr. à 600 fr. — Choux verts 20 fr. à 150 fr. le 100. — Girolles, de 400 à 700 fr. — Choux-fleurs, 50 à 300 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 150 à 300 fr. — Laitues de Paris, de 20 à 50 fr. le cent. — Haricots à écosser de Paris, de 60 à 150 fr. — Haricots verts de Paris, de 200 à 700 fr. — Pois verts de Paris, de 350 à 400 fr. les 100 kgs. — Artichauts de Paris, de 50 à 190 fr. — Aubergines, de 40 à 60 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.